

Indice analitico delle ricette

Farine, pizze e focacce

Brodo di polenta – Brût di polente 13
Croste di polenta nel latte – Crostis di polente tal lat 10
Mesta – Meste 14
Mesta e latte – Meste e lat 14
Mues 188
Polenta di grano saraceno – Polente di pajàn 16
Polenta nel latte – Polente tal lat 10
Sterz 189

Primi piatti

Acqua bruciata – Aghe brusade 47
Agnolotti all'uso locale – Cjalsòns di lûc 83
Agnolotti con la cannella di Ovaro – Cjalsòns cu la canela di Davâr 85
Agnolotti con le erbe – Cjarsòns cu les jerbes 91
Agnolotti con le erbe di Cercivento – Cjalsòns cu les jerbes di Ciurciuvînt 93
Agnolotti del Canale di Gorto (1. versione) – Cjalsòns di Guàrt 86
Agnolotti del Canale di Gorto (2. versione) – Cjalsòns di Guàrt 86
Agnolotti della Val Calda – Cjalsòns da Val Cjalda 87
Agnolotti di Adami – Cjalsòns di Adami 82
Agnolotti di Arta – Cjalsòns di Arte 90
Agnolotti di Comeglians – Cjalsòns di Comeglians 87
Agnolotti di Fiorenza – Cjarsòns di Fiorenza 92
Agnolotti di Giustina – Cjalsòns di Iustine 84
Agnolotti di Marietta – Cjalsòns di Mariute 88
Agnolotti di Paluzza – Cjalsòns di Paluce 90
Agnolotti di Paularo – Cjarsòns di Paulâr 94
Agnolotti di Pesariis – Cjalsòns di Pesariis 89
Agnolotti di Treppo Carnico – Cjarsòns di Trep 93
Agnolotti di zia Aitilia – Cjalsòns di Zia Tilia 83
Agnolotti di zia Clorinda – Cjalsòns di agne Clorinde 81
Brodo bruciato – Brût brusât 46
Brodo di patate – Brût di cartùfulas 46
Brodo di polenta – Brût di polente 47
Cavucùn di Villa (e di Liariis) 38
Cjalzòns di Timau – Ckropfn 194
Fagiolini in brodo – Cosui cul brût 47
Gnocchi – Njòks 191
Gnocchi alle erbe – Gnocs cu les erbes 67
Gnocchi con il fegato – Gnocs cul fiât 63

- Gnocchi con la cannella – Gnocs cu la canele 63
 Gnocchi con la ricotta – Gnocs cu la scueta 66
 Gnocchi con la ricotta – Gnocs cu la scueta 126
 Gnocchi con le foglie di bieta – Gnocs cu les bledes 64
 Gnocchi con le susine – Gnocs cui bründui 68
 Gnocchi di Enemonzo – Gnocs di Enemonç 63
 Gnocchi di latte colostro – Gnocs di calostri 64
 “Gnocchi di menta, ricotta e spinaci” – “Gnocs di mentùce, scuete e spinâzes” 65
 Gnocchi di monte – Gnocs das monts 67
 Gnocchi di pane – Gnocs di pan 60
 Gnocchi di pane di Ovaro – Gnocs di pan di Davâr 62
 Gnocchi di pane di Raveo – Gnocs di pan di Raviei 60
 Gnocchi di pane di Sauris – Gnocs di pan di Sauris 62
 Gnocchi di patate cotte – Gnocs di cartùfulas cuetas 66
 Gnocchi di patate crude – Gnocs di cartùfulas crudas 65
 Gnocchi di polenta – Gnocs di polente 12
 Gnocchi di prete – Gnocs di predi 64
 Gnocchi di prezzemolo – Gnocs cul savôr 64
 Gnocchi di Timau – Ckneidel 195
 Gnocchi di zucca – Gnocs di cavoça santa 65
 Intingolo di campo – Toc’ in braide 47
 Intingolo di deposito della cottura del burro – Toc’ di mòrcje 48
 Intingolo di lavapiede – Toc’ di lave pît 48
 Intingolo di mele – Toc’ di mèi 48
 Intingolo di residui della cottura del burro. – Toc’ di naças 48
 Intingolo di ricotta – Toc’ di scueta 48
 Intingolo di salame – Toc’ di salam 48
 Intingolo di salsiccia – Toc’ di luanie 49
 Intingolo di salsiccia o di salame con l’aceto – Toc’ di luanie o di salam cul aseit 49
 Intingolo per braccianti – Toc’ di voras 47
 Jota (o iota) carnica 36
 Litùm 35
 Maccheroni – Macaròns 67
 Maccheroni di Timau – Macaròns di Tamau 68
 Maltagliati – Blecs 68
 Mesta con i fagioli – Meste cui fasù 14
 Mesta condita – Meste cuiñcade 15
 Mesta condita di grano saraceno – Meste cuiñcade di pajàn 16
 Meste cu las nasas 14
 Minestra con i crauti – Mignestre cul craut 41
 Minestra d’orzo – Gesterminjöstra 190
 Minestra d’orzo di Comeglians – Mignestre di uardi di Comegliàn 41
 Minestra d’orzo di Sauris – Mignestre di uardi di Sauris 41
 Minestra di crauti – Khrautminjöstra 190
 Minestra di erbe e fagioli – Uìte 39
 Minestra di fagioli – Mignestre di fasù 39
 Minestra di fagioli con il latte – Mignestre di fasù cul lat 40

- Minestra di fagioli freschi e latte – Mignache 39
 Minestra di fagioli lessati – Mignestre di fasù passâts 40
 Minestra di foglie di rapa e fagioli – Mignestre di viscje e fasù 40
 Minestra di orzo e fagioli – Mignestre di uardi e fasù 40
 Minestra di orzo e granoturco – Mignestre di uardi cul sòrc 41
 Minestra di riso e fagioli – Mignestre di rîs e fasù 43
 Minestra di riso e patate – Mignestre di rîs e cartùfulas 44
 Minestra di zucca – Mignestre di cavoce 38
 Minestra di zucca e fagioli – Mignestre di cavoce e fasù 39
 Minestrone di orzo – Mignestron di uardi 41
 Panata o pane bollito – Panade o pan bulît 44
 Pfarvalan 193
 Riso e latte – Rîs e lat 42
 Riso e zucca – Rîs cu la cavoce 43
 Riso in brodo – Rîs in brût 43
 Risotto di carote – Risòt cu las carotas 43
 Sçûf 14
 Stracciatella in brodo – Farfares 44
 Sucia 38
 Suciòt 38
 Suvèt 125
 Suvèt 48
 Zuf o ‘Suf 13
 Zuf col laticello – ‘Zuf cul lat di pigne 14
 Zuf con il riso – ‘Zuf cul rîs 13
 Zuf con la zucca – ‘Zuf cu la cavoce 13
 Zuf di Ovaro – ‘Zuf di Davâr 13
 Zuppa di chiocciole – Sopa di cais 180
 Zuppa di fagioli – Sope di fasù 45
 Zuppa di goulasch – GoulaschSuppe 197
 Zuppa di montagna – Sope di mont 46
 Zuppa di rane – Sopa cui crots 180
 Zuppa di ricotta – Sope di scuete 45
 Zuppa di salame – Sope di salàm 45
 Zuppa di sedano – Sope di sêlino 45
 Zuppa di zucca di Comeglians – Sope di cavoce di Comegliàn 45

Piatti di mezzo

- Carne dell’osso del maiale – Cjâr dal uès dal purcit 150
 Carne di maiale affumicata – Vokkevlaich 191
 Chiocciole in umido – Boaràs 179
 Cicciole – Friças 150
 Costa alla montanara – Cuèsta di mont 153
 Costa arrostita sulla brace – Cuèsta rustida tas boras 153
 Costa con le mele – Cuèsta cui mei 154
 Coste con il latte – Cuèsta cul lat 153
 Frittata col formaggio – Fertae cul formadi 119
 Frittata con le cicciole – Fertae cu las friças 150

- Guanciaie – Cussinèt 142
 Guanciaie con radicchio – Cussinèt cul lidric 151
 Maiale con le rape – Ràs e purcìt 151
 Mula – Pluatburscht 197
 Mule cozze 144
 Musetto o cotechino – Muset o crodein 141
 Ossocollo – Socòl 145
 Pancetta – Pansete 142
 Patate e ricotta affumicata – Cartufulas e scueta fumulada 125
 Pavonaccio – Polmone 141
 Polenta con il burro cotto fuso – Polente cul ont 11
 Polenta con il salame – Polente cul salam 12
 Polenta con la bietola – Polente cu la blede 12
 Polenta con la cipolla – Polente cu la cevòle 12
 Polenta con la zucca – Polente cu la cavoce 11
 Polenta con le patate – Polente cu las cartùfulas 11
 Polenta condita – Polente cuinçàde 12
 Polenta e latte – Polente e lat 9
 Polenta e radicchio – Polente e lidric 11
 “Polenta, burro cotto fuso e ricotta grattugiata” – “Polente, ont e gratùm” 10
 Pura di cicciole – Purè di friças 151
 Riso e cappucci – Ris e cjapùz 43
 Salame – Salàm 143
 Salame affumicato – Salàm fumât 143
 Salame con l’aceto – Salàm cul aseit 144
 Salame con l’aglio – Salàm cul ài 143
 Salame cotto – Salam cuèt 197
 Salsiccia – Luànie 145
 Salsiccia affumicata – Olzbirschl 194
 Salsiccia arrostita sulla brace – Luànie rustida tas boras 152
 Salsiccia con il sugo – Luànie cul toc’ 152
 Salsiccia con il sugo di latte – Luànie cul toc’ di lat 152
 Salsiccia con il vino – Luànie cul vin 152
 Sangue – Sanc 145
 Sanguinaccio – Mule 144
 Schmolzundar 189
 Sorta di zampone – Crodie dal pît dal purcìt 142
 Spalla affumicata – Schultar 195
 Speck di schiena di maiale – Ruka Speck 194
 Testina – Testine 154
 Varhackara 193

Pollame e cacciagione

- Beccaccia allo spiedo – Picjòce su pal spèt 169
 Camoscio allessò – Cjamoç less 165
 Camoscio di Comeglians – Cjamoç di Comeglians 165
 Capriolo all’uso locale – Cjavrùl di lùc 166
 Capriolo di Villa – Cjavrùl di Villa 166

Frattaglie di capriolo – Robe dentri 166
 Lepre in umido – Jeur in umid 167

Verdure

Radicchio e formaggio – Lidric e formadi 119

Dolci, frutta e formaggi

Ciambelle di Consiglio – Colàz di Consei 209
 Crosta di formaggio magro arrostita sulla brace – Crodia di çuç rustida tas boras 118
 Crostoli – Cròstui 208
 Crostoli con la zucca – Cròstui cu la cavoce 208
 Crostoli di Caneva – Cròstui di Caneva 208
 Crostolini – Crostulins 208
 Focaccia di pane – Fujace di pan 210
 Formaggio con i vermi – Formadi cui baus 116
 Formaggio con la nasas – Formadi cu las nasas 119
 Formaggio con vinaccia – Formadi trapât 119
 Formaggio di malga – Çuç o Formadi di mont 113
 Formaggio franto – Formadi frant 116
 Formaggio magro di malga e panna – Çuç e bruma 118
 Formaggio magro di malga nel burro fuso – Çuç tal ont 118
 Formaggio maiolino – Formadi dal mès di mai 117
 Formaggio salato – Formadi salâd 114
 Frico con i ritagli – Frico cu lis strissulis 123
 Frico con la cipolla – Frico cu la cevole 122
 Frico con le mele – Frico cui mei 122
 Frico con le patate o di montagna – Frico cu las cartufulas o Frico di mont 121
 Gnocchi di polenta con lo zucchero – Gnocs di polente cul sucar 13
 Grano soffiato – Sior o Sioris 206
 Pandolce – Sops 207
 Papòt 207
 Pete coi ciccioli di Silvana Fachin Schiavi – Peta cu las friças di Silvana Spajota dai Sclâs
 212
 Pete con i ciccioli – Peta cu las friças 211
 Pete di Caneva – Peta di Caneva 212
 Picòtz 10
 Pistis 207
 Pistùm e pere – Pistùm e pèrs 10
 Polenta arrostita – Polente rustide 11
 Ricotta affumicata – Scueta fumada 124
 Ricotta bruciata – Scueta brusada 125
 Ricotta fermentata – Scueta franta 124
 Ricottine – Cjalins 125
 Rosadina di Comeglians – Rosadine di Comeglians 210
 S'cìpi 118
 Sups 207
 Torta di mandorle – Fujace di màndulis 211
 Zabaglione – Savaòn 207

Zabaglione bollito – Savaòn bulît 207
 Zuf di bacche di sambuco – ‘Zuf di pomule 209

Salse

Sugo di beccaccia – Miarde di picjôce 169
 Sugo di ricotta – Toc’ di scueta 126

Vini, liquori e altri distillati

Amaro d’erbe – Amâr di jerbucis 232
 Amaro di assenzio – Amâr di arsiñç 231
 Infuso di biancospino – Sgnape di pirutâr 230
 Infuso di Cercivento – Sgnape di Çurçuvint 230
 Infuso di cumino – Sgnape di cumìn 230
 Infuso di cumino di Cercivento – Sgnape di cumìn di Çurçuvint 230
 Infuso di erbe – Sgnape di jerbùcis 231
 Infuso di ginepro – Sgnape di curnuvît 230
 Infuso di Nojàriis – Sgnape di Nojàriis 231
 Infuso di timo – Sgnape di peverût o sarasin di mûr 231
 Nocino 232
 Vino di bacche di ginepro – Vin di curnuvît 226
 Vino di bacche di sambuco – Vin di pomule di savût 226
 Vino di genziana – Vin di anziane 227
 Vino di genziana e di rabarbaro – Vin di anziane e riobarbar 226
 Vino di melissa – Vin di milisse 226

Tisane e altre bevande

Acqua di bacche di rosa Arvènis – Aghe di piçacui 225
 Acqua di finocchio – Aghe di fenoli 225
 Acqua di limone – Aghe di limon 225
 Acqua di radici di genziana – Aghe di radrîs di anziane 225
 Acqua di susine – Aghe di siespis 225
 Acqua di zucchero bruciato – Aghe diucar brusât 226
 Acqua e miele – Aghe di mîl 226
 Caffè di fave – Bildinkaffe 197
 “Latte, miele e salvia” – “Lat, mîl e salvie” 227
 “Ricoostituente per l’anemico, il magro, l’affaticato” 224
 Sciroppo di acetosella – Siròp di pan e vin 222
 Sciroppo di bacche di sambuco di Forni di Sopra – Siròp di pòmula di Sainc 223
 Sciroppo di bacche di sambuco di Paluzza – Siròp di pòmule di savût di Paluce 223
 Sciroppo di bacche di sambuco di Sutrio – Siròp di pòmule di savût di Sudri 223
 Sciroppo di comino – Siròp di ciarîei 223
 Sciroppo di fichi – Siròp di fics 224
 Sciroppo di gemme di pino – Siròp di pin 224
 Sciroppo di gemme di pino e di abete – Siròp di pin e peç 224
 Sciroppo di lamponi e di more – Siròp di mujes e di moris 222
 Sciroppo di pino mugo – Siròp di alàz 222